



Bethmännchen: der einfache Frankfurter Klassiker

Für den Teig

250 g Marzipan Rohmasse

80 g Puderzucker

50 g Mehl

100 g blanchierte Mandeln

2 Esslöffel Rosenwasser

1 Prise(n) Salz

1 Eiweiß

Zusätzlich

80 g blanchierte Mandeln

1 Eigelb

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 25 Stücke

Kalorien p.P.: 110 kcal

Den Bethmännchen-Teig zubereiten

1.

Zunächst die blanchierten Mandeln für den Teig fein mahlen.

2.

Ein Ei trennen. Das Eiweiß wird im nächsten Schritt für den Teig benötigt, das Eigelb erst später.

3.

Alle Zutaten (das Marzipan, Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Rosenwasser, Eiweiß und Salz) für den Teig in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse kneten.

Die Bethmännchen formen

1.

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2.

Aus dem Teig etwa 25 gleich große Kugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech legen.

3.

Nun in jede Kugel drei Mandeln senkrecht eindrücken (siehe Foto). So erhalten die Bethmännchen eine kegelartige Form.

4.

Das Eigelb verquirlen und die geformten Bethmännchen damit bestreichen.

5.

Schließlich die Marzipanplätzchen für etwa 20 Minuten im Ofen backen. Sie sollten eine leichte, goldene Bräune erhalten.

6.

Nach der Backzeit die Plätzchen auf einem Teller auskühlen lassen und natürlich genießen!

Tipps

- **Für die perfekte Bräune:** Damit die Bethmännchen in der kurzen Backzeit ihre Bräune erhalten, empfiehlt es sich, sie für die letzten 5 Minuten auf eine höhere Schiene zu geben.

- **Nicht zu lange backen:** Bethmännchen sollten nur leicht goldbraun werden, damit sie innen schön saftig und weich bleiben.
- **Hochwertiges Marzipan verwenden:** Für ein besonders feines Aroma eignet sich Marzipanrohmasse mit einem hohen Mandelanteil.
- **Mandeln gut andrücken:** Drücken Sie die Mandeln vorsichtig an die Marzipankugeln, damit sie beim Backen nicht abfallen.
- **Haltbarkeit:** Bewahren Sie die vollständig ausgekühlten Bethmännchen in einer luftdicht verschlossenen Keksdose auf. Kühl und trocken gelagert halten sie sich etwa 4 Wochen.
- **Rosenwasser sparsam dosieren:** Das Rosenwasser sorgt für die feine, leicht blumige Note, die Bethmännchen ausmacht. Ein Teelöffel reicht völlig aus, mehr sollte es nicht sein, sonst wird der Geschmack schnell seifig.

Ursprung und Legende der Bethmännchen

Traditionell werden Bethmännchen mit **drei Mandelhälften** statt ganzen Mandeln zubereitet. In unserem Rezept wollen wir nicht an Mandeln sparen und verzieren unsere Frankfurter Weihnachtsplätzchen einfach mit drei ganzen Mandeln!

Einer Legende nach soll das traditionelle Marzipangebäck um 1838 vom französischen Konditor Jean Jacques Gautenier im Hause der **Frankfurter Bankiersfamilie Bethmann** erfunden worden sein. Danach standen die ursprünglich vier Mandelhälften für die vier Söhne der Familie. Nachdem einer der Söhne verstorben war, soll eine Mandelhälfte weggelassen worden sein. Bis heute werden Bethmännchen daher mit drei Mandeln verziert. Diese Legende bleibt jedoch umstritten.

Drei ganze Mandeln statt Mandelhälften: Traditionell werden Bethmännchen mit drei Mandelhälften zubereitet. In unserem Rezept wollen wir nicht an Mandeln sparen und verzieren unsere Frankfurter Weihnachtsplätzchen einfach mit drei ganzen Mandeln.